

PASTA GIANDUIA

PASTICCERIA

PASTA GIANDUIA

Pasta concentrata al cioccolato gianduia (43%), ideale sia in pasticceria che in gelateria. La sua composizione lo rende ottimo per aromatizzazioni, ripieni, farciture e per la preparazione di gelato artigianale.



MODALITÀ D'USO

For detailed product information (e.g. dietary suitability and certifications), please consult the technical data sheets or [contact our team](#).

Nessuna applicazione indicata per questo prodotto.

DETTAGLI PRODOTTO

Codice prodotto 01010928

ALLERGENI/CROSS CONTAMINAZIONI

Allergeni



Soia



Frutta

Cross contaminazioni



Latte

INFO

Descrizione

pasta concentrata al cioccolato gianduia per pasticceria e gelateria. Ideale per aromatizzazioni, ripieni, farciture e per la preparazione di gelato artigianale.

Denominazione

prodotto semilavorato per pasticceria e gelateria.

Modalità d'uso

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

PASTA GIANDUIA è pronta all'impiego.

Per gelati il dosaggio è di 80/100 g di prodotto per 1 kg di miscela.

La permanenza in ambienti caldi può causare la separazione del prodotto; si consiglia di rimescolare la pasta fino ad omogeneità.



Extraordinary
made simple.